

# Без ножа не режут,

или Какие костромские «нарезные» оказались у экспертов вне подозрений?

Сегодня от ассортимента хлеба в магазине разбегаются глаза: один местный, другой мягче, третий дешевле - критериев выбора может быть бесконечное число. Правда, проверить качество, стоя у прилавка, нельзя, а ведь это и есть самое важное. Поэтому эксперты «СП» снова отправились в «хлебный» рейд. В этот раз по всей строгости ГОСТа они «прошлись» по нарезным батонам - одному из самых популярных видов свежеепеченного.

## От корочки до корочки

В МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» не прямо из печи, но с прилавков магазинов мы отправили:

- батон «Нарезной», «Галичский хлебокомбинат», ИП Иванов М.В, Костромская область, Галич. Место покупки - торговая сеть «Пятерочка», Кострома;

- батон «Нарезной», Буйский хлебозавод ООО «Вектор+», Костромская область, Буй. Место покупки - гипермаркет «Адмирал», Кострома;

- батон «Нарезной» ТМ «Десять баллов», ОАО «Русский хлеб», Кострома. Место покупки - торговая сеть «Десяточка», Кострома;

- батон «Нарезной» (нарезанный в упаковке), ООО «Нерехтахлебопродукт», Костромская область, Нерехта. Место покупки - торговая сеть «Десяточка», Кострома.

С первого взгляда о качестве хлеба не скажешь, и эксперты сразу приступили к осмотру. Органолептика - дело тонкое, чуть недосмотришь и технологический брак уже не распознаешь. Поэтому они разглядывают батон со всех сторон, а затем нарезают на кусочки.

Однако какими бы дотошными ни были специалисты, в этот раз к внешним данным «подопытных» претензий нет: во всех случаях корочка приятных светло-коричневых тонов, мякиш пропеченный и эластичный. Пустот, уплотнений, комочков и следов непромеса не видно даже вооруженным глазом, а вкус и аромат свежеепеченного настолько аппетитны, что чуть не остановили исследование на внеочередной обеденный перерыв. Но с порывом специалисты справились и проверку продолжили.

## Воздух есть, воды нет

На втором этапе исследования батон ждала проверка посерьезнее - физико-химическая. И в первую очередь эксперты измерили показатель влажности, ведь лишняя вода вкуса хлебу точно не добавит. В любом случае ГОСТ и здесь предусмотрел норму: не более 42 процентов. Правда, упрекнуть нарезной снова было не в чем - результат выше 33,5 процен-



та не показал ни один из образцов. Кстати, минимум испытания эксперты отметили у батона от Буйского хлебозавода «Вектор+». Влажность в нем составила 32 процента.

Лучший результат, равный 83 процентам, буйский батон показал и при проверке на пористость. Этот показатель отвечает за мягкость и воздушность хлеба. Согласно ГОСТу, в нарезном он не должен быть меньше 73 процентов. Отстающих, кстати, в этом испытании тоже не оказалось. Отметим, что нерехтский хлеб в проверке на пористость не участвовал: у нарезанного на кусочки хлеба проверить ее технически невозможно.

## Без кислинки?

Слово «кислый» в отношении батона покупатели употреблять точно не привыкли. Но процесс брожения при приготовлении теста неизбежен, и если вдруг на производстве что-то пойдет не так, то, скорее всего, в итоге именно кислый продукт отправится на прилавок. Поэтому в рамках экспертизы специалисты проверяют и кислотность хлеба. Если показатель не превышает 2,5 градуса, то поводов для беспокойства нет.

Не оказалось их и в нашем случае. Максимум испытания - 2 градуса, что вполне отвечает стандарту, отметили эксперты у батона от ОАО «Русский хлеб». Минимум снова у «буйлянина»: всего 1 градус.

А значит, радоваться и отправляться в

магазин за свежеепеченным разрешается: что-то, а вкусный и качественный хлеб в нашей области печь могут, умеют и с удовольствием практикуют. Очередную проверку на качество все представленные образцы прошли без малейших недочетов. Требованиям ГОСТ 27844-88 они полностью соответствуют.

**Напоминаем:** результаты касаются только образцов, участвующих в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

## Выбираем лучшее

\* На поверхности батона не должно быть никаких инородных включений, особенно опасен черный нагар, который содержит канцерогены.

\* Батон, приготовленный по традиционной технологии, на опаре или закваске, сохраняет свои вкусовые качества в течение пяти дней.

\* Качественный пшеничный хлеб покрыт золотистой корочкой. Белая корка получается при нарушении технологии приготовления теста.



Наименование продукта	Место покупки	Влажность мякиша, не более 42 процентов	Кислотность мякиша, не более 2,5 градуса	Пористость мякиша, не менее 73 процентов	Соответствие требованиям ГОСТ 27844-88	Результат народной дегустации
батон «Нарезной», «Галичский хлебокомбинат», ИП Иванов М.В, Костромская область, Галич	торговая сеть «Пятерочка», Кострома	33	1,5	80	Соответствует требованиям	1-е место
батон «Нарезной», Буйский хлебозавод ООО «Вектор+», Костромская область, Буй	гипермаркет «Адмирал», Кострома	32	1	83	Соответствует требованиям	2-е место
батон «Нарезной» ТМ «Десять баллов», ОАО «Русский хлеб», Кострома	торговая сеть «Десяточка», Кострома	32,5	2	79	Соответствует требованиям	4-е место
батон «Нарезной» (нарезанный в упаковке), ООО «Нерехтахлебопродукт», Костромская область, Нерехта	торговая сеть «Десяточка», Кострома	33,5	1,5	—	Соответствует требованиям	3-е место

## ВКУС НАРОДА

Все о качестве хлеба нам рассказали эксперты, а помочь выявить самый вкусный помогли костромичи. По результатам народной дегустации лучшим они признали «нарезной» от «Галичского хлебокомбината» (№ 1). Второе место занял буйский продукт от ООО «Вектор+» (№ 2), третье - у хлеба от «Нерехтахлебопродукт» (№ 4). Батоны от ОАО «Русский хлеб» заняли лишь четвертую позицию.

**Наталья Александровна:**

- У меня есть специальная печь, иногда хлеб сама пеку, чаще покупаю. По вкусу больше пришелся продукт под номером два. Он мягкий и воздушный. Третий тоже выглядит аппетитно, но во вкусе сильно проигрывает.



**Индира:**

- Предпочитаю покупать хлеб от одного из костромских производителей. Думаю, что вкусный и сдобный делают только у нас. Из представленных выделила бы первый образец - легкий, воздушный, и второй неплох. Четвертый, наоборот, не понравился, слишком плотный.



**Наталья Аркадьевна:**

- Я бы выбрала для себя первый образец. Он вне конкуренции - такой мягкий, воздушный и при этом очень вкусный, даже сладковатый. Второй совсем не понравился: сухой, раскисший и рыхлый, одни крошки остаются.



**Маргарита:**

- Самый вкусный хлеб пекут у нас в области - это я знаю точно. Никаких привозных нам и не надо. Отличный, на мой взгляд, батон под номером один: сладкий, плотный и не рассыпается. Остальные пустоваты.



**Наталья:**

- Если честно, то мне не все образцы понравились по вкусу. Второй, третий, четвертый - не такие сдобные, каким должен быть батон, к тому же суховаты. Очень понравился первый образец, но показалось, что он не до конца пропечен.



Фото  
**Андрея ВИЛАШКИНА**

**ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»**

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»